

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DEI FOGLI	
1	La presente cartella è composta da n. 3 fogli oltre il presente foglio dedicato alle istruzioni.
2	Il primo foglio è dedicato alle derrate previste per la realizzazione del MENU' INVERNALE da somministrare nel MESE.
3	Il secondo foglio è dedicato alle derrate previste per la realizzazione del MENU' ESTIVO da somministrare nel MESE.
4	Il terzo foglio è dedicato al CALCOLO OFFERTA ECONOMICA.
5	Il concorrente è tenuto a indicare i prezzi medi offerti sia nel primo foglio che nel secondo, più precisamente nella colonna, colorata in giallo ed intestata "Prezzo medio per Kg//pz". In tale colonna il valore di partenza è indicato a ZERO. Tuttavia non si potrà offrire un prezzo medio pari a ZERO.
6	Il Calcolo offerta economica terrà conto dei prezzi medi inseriti dal concorrente nella "Tab applicativa menù invernale" e nella "Tab. applicativa menù estivo" e provvederà a calcolare la "DIARIA PRO-CAPITE OFFERTA" e il "RIBASSO PERCENTUALE".

FOGLIO CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE INVERNALE ALLEGATE AL CONTRATTO APPROVATE CON D.M. 9 MAGGIO 2017
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE

Tipo menu (I-E)	N. prog.	Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/ml/pz	Prezzo medio per kg/ml/pz	Prezzo per UDM g/ml/pz	TOTALE I SETT. grammi	TOTALE II SETT. grammi	TOTALE III SETT. grammi	TOTALE IV SETT. grammi	TOTALE IV SETT. euro
I	1	The	in litri	0,00		3,5	3,5		3,5	
I	2	Latte	UHT intero	0,00		700	700		700	
I	3	Caffè	macinato	0,00		24,5	24,5		24,5	
I	4	Zucchero	semolato	0,00		70	70		70	
I	5	Aceto	di vino	0,00		30	30		30	
I	6	Acclughe	salate	0,00		0	40		150	
I	7	Arrostio bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	0,00		120	0		0	
I	8	Bietola	Bietola da costa	0,00		0	180		0	
I	9	Bietola	Bietola foglia	0,00		23	23		23	
I	10	Bistecca bovino senza osso	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	0,00		150	0		0	
I	11	Bollito Bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	0,00		0	120		0	
I	12	Brasato bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	0,00		0	165		0	
I	13	Broccolotti	I Categoria	0,00		172,5	0		172,5	
I	14	Broccoli	I Categoria	0,00		37,5	25		25	
I	15	Burro	Senza foglie novelle I Categoria	0,00		330,35	366		366	
I	16	Carote	I Categoria	0,00		195	0		195	
I	17	Cavolfiore	I Categoria	0,00		10	0		10	
I	18	Ceci	I Categoria	0,00		183	183		280,6	
I	19	Cicoria	I Categoria	0,00		0	0		250	
I	20	Coniglio	senza testa, eviscerato	0,00		0	0		0	
I	21	Cozze	Cozze sgusciate precotte 250/350 pz/Kg	0,00		0	0		0	
I	22	Crauti	Cavoli verza I Categoria	0,00		0	88		0	
I	23	Crostata	Crostatina monodose	0,00		80	80		80	
I	24	Dado brodo - 1 dado = 11Gr. -	Dado da brodo di carne/vegetale	0,00		0	11		22	
I	25	Fagioli	Borlotti/Regina in sacchi di iuta	0,00		30	60		30	
I	26	Farina	tipo 0	0,00		10	15		20	

Tipo menù (I-E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/ml/pz	Prezzo		Prezzo per UDM g/ml/pz	TOTALE		I SETT. Euro	TOTALE		II SETT. Euro	TOTALE		III SETT. Euro	TOTALE		IV SETT. Euro	TOTALE	
					medio per kg/lpz	g/ml/pz		I SETT. grammi	II SETT. grammi		I SETT. grammi	II SETT. grammi		I SETT. grammi	II SETT. grammi		I SETT. grammi	II SETT. grammi		I SETT. grammi	II SETT. grammi
I	27	Fesa tacchino	fesa di tacchino Classe A	g	0,00			0	120			0			120				120		
I	28	Fetina bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00			120	120			120			120				120		
I	29	Fett. maiale o braciola s.osso	Lombo	g	0,00			120	150			0			0				0		
I	30	Finocchi	diametro 60+	g	0,00			448	238			294			266						
I	31.1	Formaggio da tavola	Provola dolce grasso > o = 40 %	g	0,00			100	100			115			100					100	
I	31.2		Emmenthal umidità < o = 35 %																		
I	31.3		Fontal grasso > o = 45 %																		
I	31.4		Asiago d'allevio DOP																		
I	31.5		Caciotta latte misto umidità < o = 41 %																		
I	31.6		Stracchino																		
I	31.7		Formaggi porzionati																		
I	31.8		Ricotta vaccina																		
I	32	Formaggio per condimento	Formaggio grattugiato grasso minimo 32 %, umidità < o = 31 %	g	0,00			57,5	70			77,5			57,5						
I	33.1	Frutta	Pere Abate 55 - 65 mm Williams 55 - 65 mm I Categoria	g	0,00			3150	3150			3150			3150					3150	
I	33.2		Mandarini 50 - 60 mm I Categoria																		
I	33.3		Banane I Categoria																		
I	33.4		Uva da tavola bianca/nera I Categoria																		
I	33.5		Kiwi 90 - 110 mm I Categoria																		
I	33.6		Cachi circonferenza 22 - 24 cm I Categoria																		
I	34	Funghi	cottivati	g	0,00			270	280,8			54			108						
I	35	Gnocchi patate	Gnocchi di patate	g	0,00			200	200			200			0						
I	36	Indivia	Indivia scarola I Categoria	g	0,00			0	97,6			0			183						
I	37	Latte per preparazione piatti	UHT intero	ml	0,00			105	50			170			100						
I	38	Latticini (fior di latte)	Fior di latte	g	0,00			0	150			150			150						
I	39	Lattuga	Lattuga cappuccio/romana I Categoria	g	0,00			246	443			320			344						
I	40	Lenticchie	tipo Montagna in sacchi di juta	g	0,00			20	0			20			0						
I	41	Limoni	Limoni 48 - 57 mm 58 - 67 mm I Categoria	g	0,00			300	300			300			300						

Tipo menù (I - E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
				di misura kg/ml/pz	medio per kg/lpz	UDM g/ml/pz	I SETT.	II SETT.	III SETT.	IV SETT.		
							grammi	grammi	grammi	grammi		
I	42	Macinato bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		255	120	10		255	
I	43	Macinato maiale	Spalla	g	0,00		0	0	10		0	
I	44	Merluzzo	Filotti di merluzzo senza pelle 100 / 200 g congelato	g**	0,00		200	0	0		0	
I	45	Mortadella	Mortadella grasso < o = 28 %	g	0,00		0	100	0		110	
I	46	Olio di Arachide	Olio di semi di arachide	g	0,00		15	10	20		15	
I	47	Olio di oliva	Olio di oliva	g	0,00		230	235	215		240	
I	48	Olive nere	In salamoia	g	0,00		0	0	10		0	
I	49	Palombo	In trancio Congelato	g**	0,00		200	0	0		0	
I	50	Pancetta	pancetta tesa	g	0,00		20	10	30		10	
I	51	Pane	Pane Fresco confezionato pezzatura fino a 300 g	g	0,00		2110	2100	2100		2100	
I	52	Pane grattato	Pane grattugiato	g	0,00		10	5	15		0	
I	53	Panna da cucina	Panna UHT da cucina in brick	g	0,00		0	0	30		0	
I	54	Passato di pomodoro	Passata di pomodoro	g	0,00		60	0	0		0	
I	55.1		Conchiglie									
I	55.2		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.3		Bucalini									
I	55.4		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.5		Farfalle									
I	55.6		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.7		Farfalline									
I	55.8		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.9		Gnocchetti sardi									
I	55.10		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.11		Linguine									
I	55.12		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.13		Maccheroncini									
I	55.14		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.15		Pastina (Anellini/Stelline)									
I	55.16		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.17		Pennette									
I	55.18		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.19		Rigatoni									
I	55.20		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.21		Sedani									
I	55.22		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.23		Spaghetti									
I	55.24		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.25		Trenette									
I	55.26		proteine > o = a 12,5 % p/p									
I	55.27		Pasta	9	0,00		540	460	480		500	

Tipo menù (I-E)	N. prog.	Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/ml/pz	Prezzo medio per kg/l/pz	Prezzo per UDM g/ml/pz	TOTALE I SETT. grammi	TOTALE II SETT. grammi	TOTALE III SETT. grammi	TOTALE IV SETT. grammi	TOTALE
I	56.1	Tagliatelle								
I	56.2	Pasta all'uovo	g	0,00		100	100	100	100	
I	56.3	Tortellini secchi								
I	56.3	Lasagne								
I	57	Patate	g	0,00		675	775	525	900	
I	58	Pecorino	g	0,00		0	0	0	2,5	
I	59	Peperoni	g	0,00		0	88	275	253	
I	60	Pesto alla genovese	g	0,00		0	20	0	20	
I	61	Petto pollo	g	0,00		120	0	120	0	
I	62	Petto tacchino	g	0,00		120	0	0	0	
I	63	Piselli scatola	g*	0,00		200	70	110	250	
I	64	Pollo 1/4	g	0,00		250	250	250	250	
I	65	Polpa maiale	g	0,00		0	0	0	120	
I	66	Pomodori da insalata	g	0,00		66	247	90	66	
I	67	Pomodori pelati	g	0,00		650	540	360	350	
I	68	Ricotta	g	0,00		0	0	0	20	
I	69	Riso	g	0,00		320	360	300	340	
I	70	Salame	g	0,00		0	0	100	0	
I	71	Sale iodato fino	g	0,00		40	40	40	40	
I	72	Sale iodato grosso	g	0,00		50	50	50	50	
I	73	Salsiccia maiale	g	0,00		15	10	0	15	
I	74	Sarde	g	0,00		0	0	150	0	
I	75	Seppie	g**	0,00		0	260	0	180	
I	76	Sgombro	g**	0,00		0	0	0	150	
I	77	Spalla cotta	g	0,00		60	15	120	110	
I	78	Spezzatino bovino	g	0,00		0	150	0	0	
I	79	Spinaci	g	0,00		182	182	182	182	
I	80	Tonno sotto olio	g	0,00		180	160	0	0	
I	81	Uova	pz	0,00		2	4,5	5	4,5	

Tipo menù (I-E)	N. prog.	Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura	Prezzo medio per kg/100g	Prezzo per UDM g/100g	TOTALE I SETT. grammi	TOTALE II SETT. grammi	TOTALE III SETT. grammi	TOTALE IV SETT. grammi	TOTALE I SETT. EURO	TOTALE II SETT. EURO	TOTALE III SETT. EURO	TOTALE IV SETT. EURO
I	82	Verza	g	0,00		103	187	0	14,86				
I	83	Vino per preparazione pasti	ml	0,00		0	30	50	0				
I	84	Vongole	g	0,00		60	0	0	20				
I	85	Wurstel	g	0,00		0	0	75	0				
I	86	Zafferano	g	0,00		0,0125	0	0,0125	0				
I	87	Basilico											
I	88	Rosmarino											
I	89	Salvia											
I	90	Prezzemolo											
I	91	Peperoncino											
I	92	Sedano											
I	93	Aglio	g	0,00		14,42	20,6	8,24	25,75				
I	94	Cipolla	g	0,00		157,5	220,5	126	244,65				
I	95	Pepe	g	0,00		7	7	7	7				

DIARIA SETTIMANALE	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR
DIARIA GIORNALIERA	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR	ERROR

PREZZO MEDIO GENERI ALIMENTARI INVERNALI	INSERIRE/RIVEDERE PREZZO MEDIO
--	--------------------------------

LEGENDA

Tipo di menù
I = Invernale
E = Estivo

g° il peso è da intendersi al netto della
g * il peso è da intendersi al netto della sgocciolatura

Tutte le carni di cui alla presente Tabella applicativa sono da intendersi fresche

Carni bovine
Classe A - Età inferiore ai 2 anni
Conformazione R - Buona
Stato ingrassamento 2 o 3 - Scarso o Medio

Pasta
proteine > o = a 12,5 % p/p - Proteine > o = a 12,5 g per 100 g di prodotto

Prodotti ortofrutticoli
Se non diversamente indicato le misure in mm si riferiscono al calibro

FOGLIO CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE ESTIVO ALLEGATE AL CONTRATTO APPROVATE CON D.M. 9 MAGGIO 2017
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE

Tipo menù (I-E)	N. prog.	Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura	Prezzo		Prezzo per UDM	TOTALE I SETT. grammi	TOTALE II SETT. grammi	TOTALE III SETT. grammi	TOTALE IV SETT. grammi	TOTALE EURO
				kg/lpz	gr/lpz						
E	1	The	in litri	0,00			3,5			3,5	
E	2	Latte	UHT intero	0,00			700			700	
E	3	Caffè	macinato	0,00			24,5			24,5	
E	4	Zucchero	semolato	0,00			70			70	
E	5	Aceto	di vino	0,00			30			30	
E	6	Acclughe 1 Acc. = gr.10	salate	0,00			10			10	
E	7	Arrotolato di bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	0,00			0			0	
E	8	Arrostato malale	Lombo	0,00			0			0	
E	9	Bietta	Bietola da costa	0,00			24			24	
E	10	Burro		0,00			20			20	
E	11	Capperi	sotto sale	0,00			0			0	
E	12	Carote	Senza foglie novelle I Categoria	0,00			348			293	
E	13	Cetrioli	I categoria	0,00			209,45			209,45	
E	14	Coniglio	Coniglio senza testa eviscerato	0,00			250			250	
E	15	Cozze	Cozze sgusciate precotte 250/350 pz/Kg Congelate	0,00			20			0	
E	16	Crostata	Crostata mondose	0,00			80			80	
E	17	Dado brodo 1 dado = 11 Gr.	Dado da brodo di carne/vegetale	0,00			0			5,5	
E	18	Fagioli	Borlotti/Regina in sacchi di lute	0,00			45			30	
E	19	Fagiolini	Fagiolini filiformi fini Calibro baccello ≥ 6 mm e ≤ 9 mm la Categoria	0,00			269,32			312,5	
E	20	Farina	tipo 0	0,00			16			22,5	
E	21	Fesa tacchino	fesa di tacchino	0,00			150			0	
E	22	Fettina bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	0,00			240			120	
E	23	Fettina malale	Lombo	0,00			120			0	
E	24	Finocchi	di diametro 60+	0,00			56			236	

Tipo menù (I-E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura	Prezzo medio per kg/litro	Prezzo per UDM gim/lpz	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
							I SETT. grammi	II SETT. grammi	III SETT. grammi	IV SETT. grammi	TOTALE grammi	TOTALE grammi
E	25.1	Formaggio da tavola	Provola dolce grasso > o = 40 %	g	0,00		120	120	115	100		
E	25.2		Emmenthal umidità < o = 35 %									
E	25.3		Fontal grasso > o = 45 %									
E	25.4		Asiago d'allevio DOP									
E	25.5		Caciotta latte misto umidità < o = 41 %									
E	25.6		Stracchino									
E	25.7		Formaggini porzionati									
E	25.8		Ricotta vaccina									
E	26	Formaggio per condimento	Formaggio grattugiato grasso minimo 32 %, umidità < o = 31 %	g	0,00		72,5	72,5	77,5	92,5		
E	27.1		Pesce pasta bianca/gialla 73 - 80 min									
E	27.2	Frutta	Albicocche I Categoria	g	0,00		3150	3150	3150	3150		
E	27.3		Ciliegie I Categoria									
E	27.4		Banane I Categoria									
E	27.5		Cocomero min. 4 Kg I Categoria									
E	28		coltivati									
E	29	Gnocchi patate		g	0,00		200	200	200	200		
E	30	Latte per prep. piatti	UHT intero	ml	0,00		50	60	165	20		
E	31	Latticini (fioc di latte)	Fioc di latte	g	0,00		150	170	150	150		
E	32	Lattuga	Lattuga cappuccio/romana I Categoria	g	0,00		344,4	270,6	172,2	295,2		
E	33	Limoni	Limoni 48 - 57 mm/58 - 67 mm I Categoria	g	0,00		300	300	300	300		
E	34	Macinato bovino	Vitellone anteriore dissosato Petto Classe A - Confezione R - Stato ingrassamento 2 o 3 I Categoria	g	0,00		0	240	120	120		
E	35	Melanzane	Melanzane lunghe/globose (ovali) I Categoria	g	0,00		286	275	165	187		
E	36	Merluzzo	Filotti di merluzzo senza pelle 100 / 200 g congelato	g**	0,00		0	200	0	0		
E	37	Mortadella	Mortadella grasso < o = 28 %	g	0,00		0	0	100	110		
E	38	Nasello	Filotti di nasello senza pelle interfolgiati lastra 100 / 200 g Congelato	g**	0,00		200	0	0	0		

[illegible]

Tipo menù (I-E)	N. prog.	Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	Prezzo per UDM	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE		
			di misura	medio per kg/lot	g/lot		I SETT.	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.	IV SETT.
							grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
E	49.1	Pasta all'uovo	Tagliatelle												
E	49.2		Tortellini secchi	g	0,00		40	0	140	0					
E	49.3		Lasagne												
E	50	Patate	Patate pasta bianca/gialla diametro 40+	g	0,00		825	675	1.012,50			675			
E	51	Peperoni	Peperoni dolci rossi/gialli/verdi I Categoria	g	0,00		121	319	88			374			
E	52	Pesto alla genovese	Pesto alla genovese basilico > o = 55 % - olio extravergine oliva > o = 30% - pinoli	g	0,00		0	40	0			20			
E	53	Petto pollo	Petti di pollo	g	0,00		180	0	120			120			
E	54	Petto tacchino	fesa di tacchino	g	0,00		60	0	0			0			
E	55	Piselli scatola	Piselli fini lessati diametro > o = 8,75 e < o = 10,2 mm	g*	0,00		165	160	245			90			
E	56	Pollo Coscio	Cosce di pollo	g	0,00		0	150	0			0			
E	57	Pollo 1/4	Allevato a terra tg leg./med. Classe A	g	0,00		0	250	250			0			
E	58	Pomodori da insalata	Pomodori tondi/costolati/oblungi calibro 47 - 57 mm I Categoria	g	0,00		246	564	253			536,18			
E	59	Pomodori pelati	Pomodori pelati superiori	g	0,00		470	290	420			320			
E	60	Ricotta	Ricotta di mucca pastorizzata	g	0,00		20	0	0			0			
E	61	Riso	Parboiled	g	0,00		420	340	380			480			
E	62	Rughetta	Rucola a mazzi	g	0,00		0	55	0			55			
E	63	Sale iodato fino	Sale iodato fino	g	0,00		40	40	40			40			
E	64	Sale iodato grosso	Sale iodato grosso	g	0,00		50	50	50			50			
E	65	Saliccia maiale	Saliccia grasso < o = 25 %	g	0,00		0	0	0			10			
E	66	Sarde	Intere Congelate	g**	0,00		0	150	0			150			
E	67	Spalla cotta	Spalla cotta umidità < o = 70 %	g	0,00		100	150	130			140			
E	68	Spezzatino bovino	Vitellone anteriore dissossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,00		0	150	0			0			
E	69	Spinaci	I categoria	g	0,00		242	181,5	181,5			508,2			
E	70	Tonno sotto olio	Tonno in olio oliva	g	0,00		190	20	180			0			
E	71	Uova	Uova categoria A peso M (da 53 g a 63 g)	pz.	0,00		4,5	6	6,5			6			
E	72	Verza	Cavoli verza Ia Categoria	g	0,00		0	14,66	0			0			

CALCOLO OFFERTA ECONOMICA (MEDIA DIARIA GIORNALIERA)				
1	IMPORTO A BASE D'ASTA		€	5,7000
2	MEDIA COSTO GENERI ALIMENTARI INVERNALI	INSERIRE/RIVEDERE PREZZO MEDIO		
3	MEDIA COSTO GENERI ALIMENTARI ESTIVI	INSERIRE/RIVEDERE PREZZO MEDIO		
4	DIARIA PRO-CAPITE OFFERTA (a 4 cifre decimali)		#VALORE!	
5	RIBASSO PERCENTUALE (a 4 cifre decimali)		#VALORE!	

